Vincent Bonnaud anime les ateliers cuisine au château Loudenne depuis le mois d'octobre. PHOTOS A. D.

Chefs cuisiniers d'un jour

SAINT-YZANS-DE-MÉDOC Le château Loudenne propose un atelier de cuisine sur mesure. L'atout charme de ce concept gourmand : une cuisson dans la cheminée

AURÉLIE DUPUY

« On mange peut-être trop, mais on mange bien », lance Jean-Paul Lafragette, propriétaire avec sa femme du château Loudenne, à Saint-Yzans-de-Médoc. Le ton est donné. La journée sera gastronomique. Depuis octobre, le château Loudenne dispose d'un nouvel atout, son atelier de cuisine.

Accueilli par les propriétaires, le visiteur entre dans la chartreuse rose du XVIIe siècle. Muni d'un verre de vin blanc du domaine et d'un tablier noir, l'apprenti cuisinier passe aux choses sérieuses. Sa mission ? Concocter son propre déjeuner gourmand. Au menu ce jour-là : bruschetta poire jambon espagnol, magret du Sud-Ouest en croûte de sel, oranges caramélisées au romarin et sauce chocolat.

Autour de la table, les élèves cuisiniers discutent, goûtent et comparent leurs chefs-d'œuvre. Un carnet de bord incite à écrire ses perceptions personnelles pendant la préparation des plats.

Cordon-bleu ou simple amateur (voire carrément peu habile au fourneau), peu importe. Les plus doués en cuisine glaneront quelques conseils du chef, Vincent Bonnaud. Les autres s'initieront à la découpe ou au maniement de l'assaisonnement. L'atelier est simple, tous les ingrédients sont préparés. Ne reste plus qu'à les assembler à sa guise.

Produits de saison

« Nous utilisons des produits de saison mais nous discutons beaucoup avec les personnes qui réservent pour leur proposer un menu, indique Marie-Claude Lafragette. Le choix se fait en fonction de leurs goûts. On personnalise selon le groupe que l'on accueille. » Au choix, certains demanderont un déjeuner plus axé sur les produits de la mer ou encore un repas d'anniversaire.

Si les ateliers de cuisine se développent un peu partout, la maison a une spécialité : la cheminée. En pierre, elle trône dans la vaste cuisine salle à manger. Grillades aux sarments de vigne ou cuisson sous les braises ont une place d'honneur dans l'élaboration des plats. Même le dessert subit l'épreuve du feu dans un grand plat en fonte.

Et, après toute cette préparation – il est vrai bien simplifiée par le chef –, les convives passent à table. Chacun doit reconnaître sa propre confection, accompagnée bien sûr des vins de la propriété.

Avant de se mettre aux fourneaux, le visiteur est accueilli avec un verre de vin

Pratique : Château Loudenne à Saint-Yzans-de-Médoc. Rue Loudenne. Réservation au 05 56 73 17 88. Atelier de 2 à 12 personnes. 45 euros par personne.